52e Année. — N° 19. 12 Mai 1935

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Les difficultés de l'heure ; — Les travaux de l'U.V M.C.; — Le mouvement des alcools au 6e mois de la campagne.... 437
Rz. — Gelées, grêle, pluies 440
A. Dupuy. — Retaille après grêle 441
Pierre Larue. — L'Avril 1935 443
L. Montell. — Notes d'aviculture 446
P. Grea — L'application de la loi sur la viticulture dans le Jura aux vignerons à moitié fruit 451
Partie officielle. — Les indemnités aux producteurs de plants de vigne 452
N. — Production et mouvement des alcools (février) 454
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Ecole coloniale d'agriculture de Tunis. — 19e foire de Bordeaux 455
Bibliographie. — Annuaire international de statistique agricole..... 455
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les difficultés de l'heure

Autrefois, transporter à distance les denrées agricoles était parfois impossible, presque toujours coûteux, faute de moyens économiques de communication. Dans ces conditions, le terrien n'était guère poussé à la spécialisation, puisque d'une part l'écoulement des denrées présentait de grosses difficultés, que la mise en pratique de cette discipline le rendait dépendant d'autres producteurs, et que, en sens inverse, les mêmes difficultés qui s'opposaient à la sortie de ses produits se présentaient pour le ravitaillement de son domaine.

Dès lors, la conception ancienne de l'agriculture se confinait généralement dans un système d'*économie fermée*.

Repliée sur elle-même, l'exploitation avait exclusivement pour but de se suffire à elle-même : l'agriculteur se bornait à travailler pour donner satisfaction aux besoins de sa famille et s'ingéniait à élaborer à cet effet toutes les matières alimentaires ou vestimentaires utiles. Sa production était calculée en fonction de ces diverses consommations et ce n'est que très exceptionnellement que pouvaient se placer quelques échanges en vue d'obtenir du fer, du cuivre ou du sel.

Dans le « *De re rustica* », Columelle indique — comme le meilleur — le système de culture qui permet à l'exploitation d'assurer l'existence de ses occupants ; herbages, oliviers, vignes, bois et carrières.

N'être tributaire de personne pour aucun besoin, tel est le but à rechercher.

D'ailleurs, l'antiquité, pourvue de routes en quantité insuffisante, ne pouvait adopter la spécialisation et elle ne connaissait dans la majorité des cas que la production limitée au domaine.

C'est l'époque que Buchenberger, dans *Agrar politik und agrarwesen*, qualifie très exactement d'oikoswirtschaft (économie de la maison) et le parasite de Pétrone (Sat. XXXVII) a exposé nettement l'état de l'économie rurale de son temps dans ce compliment adressé à son hôte :

« Nec est quod putes, illum quidquam emere, omnia domi nascuntur » que l'on peut traduire largement de la manière suivante :

— Ne te fais aucune illusion, tout ici provient de l'exploitation, rien n'est acheté au dehors —.

Cette conception de l'antiquité, nous la retrouvons encore à une époque plus voisine dans le *Théâtre de l'Agriculture*, d'Olivier de Serres, dans les éditions successives de Liger et elle s'est maintenue plus ou moins inconsciemment dans les campagnes — où les paysans redoutent toute sortie d'argent.

Elle est la cause de la mauvaise utilisation des terres parce que la paysannerie s'obstine à faire violence à la nature, en pratiquant des cultures en dehors de leurs zones naturelles et n'obtient que des produits inférieurs en qualité et quantité, d'où la légende de l'infériorité de l'Agriculture française en ce qui concerne le blé tout au moins.

Schmoller, dans *la division du travail au point de vue historique*, écrivait en 1889, dans la *Revue d'Economie politique :* « Toute économie domestique s'attache à produire elle-même ses moyens de subsistance...

Les anciennes exploitations avaient tendu autant que possible à une certaine universalité de culture ; aujourd'hui, beaucoup tiennent encore fortement à l'idée de produire tout ce dont elles ont besoin. On élevait toute espèce de bestiaux, on plantait de la vigne et même dans les terrains où elle ne pouvait réussir, on brassait sa propre bière avec sa propre orge ».

Aujourd'hui, ces méthodes nous apparaissent comme anti-économiques parce que nous sommes familiarisés avec les avantages de la spécialisation ; parce que, de plus en plus, l'agriculteur travaille pour le débouché, c'est-à-dire produit pour vendre, et que pour vendre il faut, sous l'empire de la loi de la concurrence, chercher par tous les moyens à abaisser le prix de revient et que, précisément, la spécialisation est un des moyens énergiques permettent la réalisation de ce programme.

Kautsky, dans la *Question agraire*, écrit : « Se spécialiser s'impose

comme une nécessité ; se spécialiser, c'est produire entre les produits demandés, celui que selon la nature du sol, l'emplacement des terres, selon les conditions de communications, selon l'importance de son capital et l'étendue de sa propriété..... chaque cultivateur peut produire à meilleur compte ».

On appliquera donc la formule de M. M. Hitier : à chaque terre sa culture et à chaque culture toute la terre qui lui est propre, ainsi que les procédés de saturation mis en lumière par Valenti.

La spécialisation est alors apparue comme impérieuse dans ces dernières années et, en viticulture, nous pouvons affirmer sans crainte d'être contredit que par la monoculture les viticulteurs sont parvenus à la perfection.

Seulement la spécialisation fait naître un grave danger : Si la récolte vient à manquer, ou si la concurrence permet d'apporter sur le marché un volume de récolte en disproportion avec les possibilités de consommation, les viticulteurs sont réduits à la famine.

Et précisément, à l'heure présente, le marché intérieur ne peut absorber les productions, et le marché extérieur est fermé par des barrières douanières que ne réussissent pas à atténuer les contingentements.

Fatalement, la monoculture doit reculer devant la polyculture, et c'est précisément le but actuellement poursuivi par les viticulteurs, qui sur différents points du territoire ont déjà associé à la culture de la vigne celle des arbres fruitiers ou des légumes.

Ainsi — et c'est le retour à l'économie fermée — les propriétaires fonciers, fermiers ou métayers ont la faculté de tirer de leur terre les substances nécessaires à leur alimentation, mais, dans ce cas, les régions spécialisées vont en subir les conséquences.

Si le Centre a planté de la vigne depuis 10 ans, c'est pour se soustraire à l'obligation d'acheter le vin destiné au personnel ouvrier à des conditions trop onéreuses.

Si le Vaucluse, les Pyrénées-Orientales et autres ont dû détruire un grand nombre de denrées, c'est qu'ils ne trouvaient plus à les écouler.

Problème complexe en vérité, mais peut-être pas insoluble.

Dans tous les cas, nous assistons actuellement à une évolution de l'économie. Avec le retour individuel à l'économie fermée, les nations elles-mêmes en viennent à l'intérieur de leur frontière à l'adoption du même régime généralisé, c'est-à-dire à l'autarchie.

Pour lutter contre le chômage et utiliser au maximum les ressources de leur pays, elles se rallient ainsi peu à peu aux errements de l'économie ancienne.

Elaborant alors des produits qui ne peuvent être absorbés sur place

et qui, d'autre part, ne peuvent être refoulés chez leurs voisins, il en résulte des troubles graves dans l'économie générale, troubles qui nécessiteront une organisation nouvelle, sur laquelle nous reviendrons prochainement.

Les travaux de l'U. V. M. C.

Les Associations viticoles confédérées se sont réunies mardi à Béziers. La séance du matin a été notamment consacrée à la nomination du Bureau : M. Berger, président ; M. Servière, secrétaire général ; M. de Mortillet, trésorier.

L'après-midi, et sur la proposition du président, il a été décidé d'envoyer une délégation à Paris pour y exposer aux membres du gouvernement les solutions susceptibles d'apporter au marché des vins une amélioration assez sensible.

D'autre part, M. Vidal, président de la Société centrale d'Agriculture de l'Hérault, a fait adopter par l'Assemblée — et ce, à titre provisoire pour la fin de la campagne 1934-1935 —, la mise en pratique du vinage à la cuve.

Le mouvement des alcools au 6me mois de la campagne

Nous publions dans ce numéro le tableau des alcools concernant le mois de février : avec mars c'est-à-dire, depuis le commencement de la campagne la production totale s'élève à 4.391.168 hectolitres contre 3.311.931 hectolitres en mars 1934, soit une augmentation de 1.079.237 hectolitres.

P. Degrully.

GELÉES - GRÊLE - PLUIES

On nous écrit d'Oranie :

« Un coin de notre arrondissement d'environ 20 kilomètres sur 20 ayant à peu près pour centre la commune d'Aïn-Tédelès, a été gelé dans une proportion de 30 à 100 o/o.

Ce sont les bas-fonds qui ont surtout été touchés.

La journée du 23 donnait dans les 15 degrés, puis dans la nuit la température s'est rafraîchie et le désastre s'est alors produit ; le 24, la journée a été belle et chaude (10 à 20°).

Nos sarments verts avaient dans les 0.10.

Que faut il faire ; doit-on tailler en vert?

Nous avons des pieds : 1° dont tous les sarments sont gelés ; 2° certains ont conservé des feuilles vertes ; 3° d'autres ne sont gelés qu'en partie ».

H. C. Oran.

Cela représente une perte assez sérieuses pour le département d'Oran.

Ce qu'il y a à faire dépend, ici, de l'importance des dégâts. Les pousses détruites entièrement jusqu'à la base peuvent être laissées telles quelles sur la souche, sans aucune intervention ; il repoussera ce qui n'aura pas été atteint.

Les pousses qui ont perdu leurs raisins, tout en restant presque saines à leur base, doivent être retaillées sur leur empâtement. Plus tard ébourgeonner.

* * *

La grêle a fait de nouveaux dégâts dans l'Aude et dans l'Hérault, particulièrement aux environs de Béziers. Nous avons dit ce qu'il y avait à faire. Voir numéro précédent. On trouvera aussi d'utiles indications dans l'article de M. Dupuy qui est publié plus loin.

En raison de la température qui semble s'élever, il y a à craindre sur les nouvelles feuilles une attaque de mildiou, qui apparaîtra vers le 12 mai, ou plus exactement sept jours après les pluies tombées le 5 ou le 6 mai. Un sulfatage soigné s'impose.

* * *

Des pluies orageuses et copieuses sont tombées dans toute la France. Voyez le Bulletin météorologique.

La semaine dernière, sauf dans le Midi, elles ont été quotidiennes. Du 4 au 7 mai, il est tombé près de 45 millimètres d'eau aux environs de Montpellier — qui ont dû pénétrer jusqu'à 25 centimètres de profondeur, et former aux endroits bas et peu perméables des flaques d'eau persistantes Des vents tourbillonnaires et assez violents ont troussé le feuillage et sans doute projeté à la face inférieure des feuilles, des gouttes d'eau avec quelques germes de mildiou. — Ebourgeonner le pied des souches, ou pulvériser copieusement les jeunes pousses qui s'y trouvent.

L'Algérie a eu également une saison pluvieuse. On s'y plaignait de la sécheresse, mais d'après l'Observatoire d'Alger, il y a eu pendant plusieurs journées consécutives des chutes d'eau, peu importantes en Oranie, plus copieuse dans le département d'Alger ; 26 m/m à Alger, 27 à Fort National, 42,7 à Constantine, 38 à Phillipeville dans la journée du 30 avril. Le 29 et le 27 pluies également abondantes dans beaucoup de localités. Il y a ici encore à envisager l'apparition prochaine du mildiou, si elle n'est a pas déjà réalisée quand ces lignes paraîtront. Rz.

RETAILLE APRÈS GRÊLE

La question de savoir si on doit retailler ou non se pose de nouveau chaque année après une chute importante de grêle.

L'opération est indiquée dans le cas seulement où, la saison n'étant pas trop avancée, la récolte est en totalité ou presque en totalité perdue, le feuillage déchiquetée et les rameaux très contusionnée.

Lorsque le mal étant grave à ce point on ne retaille pas, il se produit une émission abondante de bourgeons, qui par cela même restent faibles, et comme la

végétation se porte surtout dans les sommets, on ne trouve plus tard sur la souche et à la base des rameaux que des sarments trop minces pour bien asseoir la taille d'hiver et assurer la récolte.

Au contraire, lorsqu'on retaille, la sève est concentrée sur des pousses bien placées, en plus petit nombre, qui de ce fait s'allongent et grossissent davantage.

En somme, le but est d'obtenir en place convenable pour la taille d'hiver un nombre limité de sarments bien constitués.

On doit d'autant moins hésiter à intervenir que la saison est moins avancée, que la vigne a plus de temps devant elle pour refaire ses organes végétatifs et les mener à complet aoûtement.

Il n'est pas possible de préciser le terme au delà duquel on doit s'abstenir de retailler. Ce terme varie, en effet, suivant les années et les régions ; il dépend des conditions atmosphériques ultérieures à l'opération, notamment de l'arrière-saison plus ou moins favorable à la végétation et à l'aoûtement des nouvelles pousses.

Le 24 juin 1931, une quinzaine de jours après la fin de la floraison, un violent orage accompagné de grêle a ravagé les vignobles d'Ornaisons, de Cruscades, de Villedaigne et de Névian, dans l'Aude. Consécutivement, certains viticulteurs ont retaillé avec succès jusque vers le 10 juillet. Des vignes en Carignan ont ainsi donné une végétateon nouvelle dont les raisins ont fleuri 25 à 30 jours après, produit une récolte appréciable qui a été cueillie au début de novembre, dans un état de maturité qui laissait évidemment à désirer, des sarments aoûtés un peu minces, mais suffisants pour tailler convenablement.

Quant aux vignes retaillées trop faibles pour réagir, ou négligées dans la suite, elles n'ont paru, comparativement aux autres non retaillées, ni bénéficier ni souffrir de l'opération.

Je dois signaler que ces retailles faites à des dates limites ont été suivies de conditions atmosphériques favorables à la végétation et à l'aoûtement, d'une température relativement élevée jusque vers la mi-novembre.

Le 23 mai 1933, au moment de la floraison, la grêle a également détruit la récolte du vignoble de Lapalme, dans l'Aude. De timides essais de retaille ont été effectués les jours suivants. Ici, l'opération — sur Carignan — la saison étant moins avancée, a eu des effets très marqués, nettement favorables qui se sont surtout manifestés sur la végétation et la production de l'année après.

La retaille doit être faite le plus tôt possible après la grêle. Toute journée de retard est en effet une journée perdue pour la nouvelle végétation qu'il importe de hâter et de favoriser par tous les moyens. Il faudrait pouvoir opérer dans les 8 à 10 jours qui suivent, ce qui, étant donné le personnel dont on dispose, réduit à une surface peu importante ce que l'on peut retailler dans les meilleures conditions.

La technique opératoire consiste à supprimer toute végétation de l'année, sauf quelques pousses bien placées que l'on taille au-dessus de l'œil non contusionné le plus près de la base. On doit donc tailler très court, en principe sur la cloison au-dessus du sous-œil ou bourrillon.

Le nombre de pousses à ménager et à tailler de la sorte, doit être au moins égal à celui des coursons envisagés pour la taille d'hiver.

On ne doit d'ailleurs pas hésiter à supprimer des portions de vieux bois, par exemple des bras qui seraient exempts de toute végétation.

La retaille impose des soins complémentaires.

Dès que se montre la nouvelle végétation, il faut ébourgeonner de manière à ne laisser que les bourgeons issus des pousses taillées en vert, et au besoin renouveler l'opération.

L'ébourgeonnage permet d'obtenir des sarments plus beaux. Il ne doit pas être différé, car ici encore tout retard se traduit défavorablement sur les pousses dont on doit forcer le développement.

On doit en outre procéder à des sulfatages, ainsi qu'à des soufrages, surtout s'il s'agit de cépages, tels que le Carignan, très sujets à l'oïdium, afin d'assurer la santé du feuillage et l'aoûtement. La nouvelle végétation consécutive à la grêle est d'ailleurs particulièrement sensible aux maladies cryptogamiques.

Il faut enfin multiplier les travaux aratoires, prévenir les poussées d'herbe, faire en sorte que la terre soit meuble, pour conserver au profit de la vigne l'eau du sol.

Le succès est subordonné à tous ces soins.

La grêle fait défavorablement sentir ses effets sur la récolte de l'année suivante, même lorsqu'on a retaillé, car les sommets provenant des pousses nées consécutivement sont moins fructifères. Cela est surtout vrai lorsque la grêle est survenue à une époque avancée de la période de végétation. Aussi doit-on, si on veut obtenir une récolte normale des vignes retaillées en vert, ménager un long bois, afin de compenser la fertilité insuffisante des sarments taillés court.

A. Dupuy,
professeur d'agriculture à Narbonne.

L'AVRIL 1935

Ce printemps tardif nous trouve en pleine dictature agricole.

On connaît les chaînes qui attachent le vin, autant qu'un liquide peut être retenu par des chaînes !

Peu s'en est fallu qu'on oblige le vin de Bourgogne à passer à la chaudière.

Grâce à la générosité des vendanges 1934, ils étaient dans l'Yonne une quarantaine de vignerons ayant récolté plus de 200 hectolitres, tous dans la région des bons vins, dont 17 à Saint-Bris-le-Vineux, et non dans celle des hybrides !

Comme Guillaume II visitant un hôpital de blessés, le Ministre a dit : « Je n'ai pas voulu cela ». Il a ordonné qu'on laisse à la consommation les vins ayant droit à une appellation d'origine en vertu « d'usages locaux, loyaux et constants ».

Du reste, en Bourgogne comme en Auvergne, on n'aurait eu aucun vigneron récoltant plus de 199 hectolitres l'an prochain. La confiance règne assez dans les familles pour qu'on fasse des locations de vignes sans changer le mode d'exploitation.

On le pratique déjà pour profiter de la qualité de bouilleur de cru pouvant distiller sans droits une certaine quantité de fruits fermentés. L'acheteur de fruits n'a pas le droit de boire en franchise vingt litres d'eau-de-vie par an. Alors, il prend à bail à ferme un certain terrain sur lequel sont complantés les arbres. Or le fermier a droit à l'eau-de-vie familiale.

Les vignerons des bonnes côtes de l'Yonne ont demandé aussi de pouvoir replanter des parcelles en repos de vigne depuis une dizaine d'années, voire quinze ans, suivant un assolement ancien. Le département de l'Yonne ne peut être déclaré responsable de la surproduction puisqu'il ne compte que 8.000 hectares de vignes au lieu de 38.000 avant l'invasion phylloxérique.

D'autres lois enserrent les producteurs de blé, qui, chez nous, sont les mêmes que les vignerons. Les murs de nos villages portent des affiches comminatoires pour la déclaration de récolte. Cependant beaucoup de boulangers semblent avoir entrepris de nous faire passer le goût du pain !

Et ce n'est pas tout, le Doryphora a fait son apparition et fonctionnaires d'entrer en jeu. Voilà qu'on parle de la déclaration obligatoire des pieds de pomme de terre.

Peut-être vont arriver les mitrailleurs à poudres sèches, qui vont empoisonner le gibier avec leur arsenic. Ce sera peut-être un bien par la suppression des chicanes qu'amène la chasse dans nos villages où on se fait passer réciproquement en justice... quand on ne se fait pas justice soi-même.

*
* *

Voici maintenant une invention œnophysique. L'analyse de l'eau par les oscillations du pendule était connue. Il suffit, paraît-il, d'une trace de pollution apportée dans un verre d'eau par une aiguille, pour que le pendule cesse d'osciller.

Un icaunais (Yonnais), M. Paul Guérin, a montré qu'en introduisant une trace d'eau de javel, le pendule oscille de nouveau.

Plus près des vignes, M. Denizot a obtenu le même effet avec du vin.

Les radiosthésiens appellent cela l'analyse de l'eau. En fait, ces réactions physiques se font par comparaison avec un corps de composition connue.

Sous toutes réserves de droit.....

*
* *

En tout cas, le vin est un lait excellent pour les vieillards. Dans les villages viticoles de l'Yonne, la proportion des « plus de 80 ans » est considérable surtout chez les femmes, par exemple à Epineuil et Coulanges-la-Vineuse... Mais c'est peut-être parce que les jeunes sont partis : lors de l'extension des voies ferrées enlevant à l'Yonne le privilège de fournir Paris par bateau ; ensuite lors de la crise phylloxérique qui a coïncidé dans l'Yonne avec la mévente du blé vers 1890 ; enfin par la guerre... et l'après-guerre qui a fourni des « places » pour les survivants robustes et débrouillards comme le sont les petits polyculteurs vignerons.

La difficulté actuelle de trouver une place sauf dans l'armée, arrêtera peut-être cet exode.

A Mailly-la-Ville, on voit des octogénaires dans les vignes. L'une de ces vigneronnes, M^me^ Sautreau, est devenue centenaire. Elle a ouvert par une polka ralentie le bal donné en son honneur et déclaré ceci :

« J'ai cent ans. J'en suis la première étonnée, Dieu sait pourtant si j'ai travaillé ! J'ai eu beaucoup de « misère », c'est peut-être ce qui m'a fait pousser ». Ce qu'il y a de sûr, c'est que j'ai toujours bu du vin et de la « goutte » aussi.

Un vigneron distillateur ambulant qui a certainement bu davantage ces années dernières :

« Je crois que je ne ferai pas de vieux os ».
Et il avait 85 ans, et il vit encore !

* * *

L'interdiction du Noah ne provoquera probablement pas beaucoup de surgreffage parce que les ceps sont très branchus et que les greffons exigent trop de sulfatages. On replantera seulement moins de vignes en attendant une nouvelle loi supprimant les règles provisoires actuelles.

Ce serait, par exemple, être déraisonnable que de refuser aux vignerons le droit de vendre un vin sous le nom du cépage comme on le fait en Alsace. Qui pourrait refuser de circuler à un vin garanti « pur Noah ». Il est des gens qui l'aiment. Il en est qui aiment le bon marché. En tous cas, il est excellent à l'état de moût et permettrait peut-être de diminuer de moitié le prix du jus de raisin, c'est-à-dire d'étendre la consommation de ce produit de luxe.

* * *

Le 10 avril a eu lieu l'adjudication des vins rosés de Pinot à l'Asile d'aliénés d'Auxerre. Il semble que la clientèle habituelle cherche surtout à acquérir quelques hectolitres pour les champagniser ou pour bouqueter des vins rosés neutres moins chers ou pour fixer le cours des vins de l'Yonne à un niveau qui ne soit ni trop bas, ni trop élevé. Pas trop bas parce que les négociants ont des réserves à liquider, pas trop haut pour qu'ils puissent acheter et que la clientèle ne déclare pas ces vins « inabordables ».

Le prix oscilla seulement de 365 à 390 francs sur chacune des cinquante « feuillettes » de 132/136 litres. Il y a lieu d'y ajouter les frais d'adjudication et les taxes, ce qui fait un revient de 400 fr. l'hectolitre.

Il nous a été déclaré que les grands crus de Chablis valaient 600 francs la fouillette, les bons crus 400 à 500 francs, les vins blancs des environs 300 francs cépage Beaunois ; 110 à 150 francs en autres cépages. C'est aussi le prix des vins rouges ordinaires ou domine le Gamay.

Le vin rouge ordinaire de 9° se vend 1 fr. 50 le litre au détail, le vin blanc de 9 à 10°, 1 fr. 80.

Devant le doute dans lequel la contenance des bouteilles jette le commerce et les consommateurs, ces derniers reviennent au litre et laisseront les vins en bouteilles.

Le cidre et le Noah se vendent à peu près au même prix : 60 centimes le litre.

L'eau-de-vie de marc rosé et blanc de l'Asile d'Auxerre a été adjugée 3 fr. 50 à 4 fr. 25 le litre. Quand le consommateur boit au comptoir un « vieux marc », il ne paye pour ainsi dire rien au vigneron ni au distillateur, mais surtout au fisc.

Le « ratafia », liqueur de moût blanc muté à l'eau-de-vie, se vend 8 à 10 francs le litre à Irancy et Saint-Bris-le-Vineux.

Les vins rouges et rosés primés au concours général agricole, provenaient surtout d'Epineuil, puis d'Irancy, Champien (près Avallon), Perriguy-lès-Auxerre, Monéteau, Coulanges-la-Vineuse, Charentenay, Molosmes, Auxerre, Joigny (ces derniers en rosés).

Les vins blance avaient été récoltés surtout à Chablis, puis Milly, Fleys, Méré, Fontenay près Chablis, Maligny, St-Bris-le-Vineux, Gy-l'Evêque, Auxerre.

Les eaux-de-vie étaient de Vermenton puis de Molosmes, Vaux et Irancy.

* * *

Le cru rosé de Joigny est en instance de délimitation. Les cotes seraient : St-Jacques, Mouchette, Colette et Muscadet. Ce dernier nom va éveiller l'attention des Sud-Nantais.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome.

NOTES D'AVICULTURE [1]

(suite)

L'ELEVAGE DES POUSSINS

Les poussins, aussitôt l'éclosion, ne peuvent, du point de vue thermique, se suffire à eux-mêmes. Durant quelques semaines, ils ont besoin de chaleur pour survivre et effectuer leur croissance. Selon que cette chaleur sera fournie par la mère poule abritant ses poussins sous ses ailes, ou selon qu'elle sera fournie par un appareil producteur de chaleur, on aura à faire à l'*élevage naturel*

ou à l'*élevage artificiel*.

Le plus généralement l'incubation naturelle précède l'élevage naturel ; tandis que dans la plupart des cas, les poussins issus de couveuse artificielle donnent lieu à l'élevage artificiel.

... Encore que parfois des poussins naturellement incubés puissent être confiés à l'éleveuse, et inversement.

On a pu parfois diviser la période de l'élevage en 3 parties :

1° Le petit élevage ou 1er élevage, allant de la naissance jusqu'à l'âge de 1 mois ;

2° Le second élevage comprenant le 2e mois de l'existence du poussin ;

3° L'élevage proprement dit, qui va du 3e mois d'âge, jusqu'à la fin de la croissance active.

Chacune de ces périodes particulières commande des soins spéciaux. C'est ainsi que le 1er élevage appellera une grande attention et une alimentation tout particulière soignée. C'est au cours du second élevage que s'effectuera le sevrage, c'est-à-dire la séparation des poussins de leur mère.

Enfin, c'est à la fin de l'élevage proprement dit que les sujets seront orientés soit vers la ponte, soit vers la production de la chair.

Nous ne ferons pas de chacune de ces phases un paragraphe spécial au cours de notre étude. Mais leur connaissance en restera cependant le fil conducteur.

ELEVAGE NATUREL

C'est celui dans lequel les poussins, aussitôt l'éclosion sont confiés à leur mère, ou, dans certains cas à des dindes « meneuses », qui les élèveront jusqu'à ce qu'ils soient en âge de se suffire à eux-mêmes.

Quand l'éclosion a eu lieu en saison favorable, l'élevage naturel est généralement dépourvu de difficultés. Nous avons eu l'occasion de dire déjà que

(1) Voir page 424.

les incubations de printemps étaient, à cet égard, les plus faciles. Mais quand les circonstances économiques exigent des éclosions particulièrement précoces, ou lorsque le printemps est pluvieux et froid, il est indispensable d'intervenir et d'obéir rigoureusement aux précautions indiquées ci-dessous.

Il arrive parfois que des couvées soient abandonnées par leur mère. Si elles ne peuvent pas être confiées à l'éleveuse artificielle, il faudra les faire accepter par d'autres poules en renforçant leurs couvées.

Lorsqu'on est ainsi amené à faire accepter des poussins étrangers à une éleveuse naturelle, il importe de les lui donner vers le soir, non pas tous ensemble, mais successivement, 2 ou 3 seulement tout d'abord afin de se rendre compte de la façon dont elle les accepte.

D'ailleurs, ce renforcement des couvées n'est possible que si adoptants et adoptés sont du même âge à un jour ou deux près. Il ne doit pas être tel non plus qu'il aboutisse à confier à l'éleveuse un nombre de sujets plus grand que celui qu'elle est capable de conduire et de protéger. Une bonne poule meneuse peut mener à bien, en bonne saison, une vingtaine de poussins au maximum, une dinde 30 à 40 environ.

L'élevage naturel à la ferme a lieu le plus souvent *en pleine liberté*. C'est à la poule qu'incombe alors le soin de diriger sa famille, de la conduire à la recherche de sa nourriture, de la protéger contre dangers possibles et intempéries

Le rôle de l'éleveur se borne en ce cas à distribuer à la bande quelques repas de grains supplémentaires.

Nous ne voulons pas critiquer ici, durement, cette méthode que sa simplicité fait adopter et naturellement dans la plupart des cas. Mais avec elle cependant, les poussins sont souvent mal menés, conduits trop loin, fatigués, souvent mal nourris, mal réchauffés.

Nous ne saurions trop recommander l'emploi de la *boîte d'élevage*, qui permet de surveiller et de conduire beaucoup plus rationnellement la 1re phase de l'élevage, sans apporter à l'exploitant une complication de travail qu'il serait à bon droit de ne point accepter.

Il ne s'agit, tout simplement, que de l'emploi d'une caisse de bois à claire-voie, ou d'une « mue » en osier dans laquelle la mère-poule est maintenue à peu près en permanence durant les 3 ou 4 premiers jours, plus irrégulièrement dans la suite. Cette boîte, immobilisant la mère permet cependant aux petits de circuler librement, mais sans trop s'éloigner, et de venir se rechauffer auprès d'elle quand ils en éprouvent le besoin. La distribution, dès lors possible d'une nourriture rationnelle et équilibrée, dès le début de leur existence, permettra aux jeunes d'amorcer leur croissance dans des conditions qui seront le gage d'un bon développement ultérieur.

La boite d'élevage doit être placée en un endroit abrité, sec, soit en plein air, soit sous un couvert.

La luminosité ne doit pas être excessive durant la première décade, les jeunes étant à ce moment de leur existence fort sensibles aux insolations ; d'ailleurs, l'action lumineuse solaire trop intense, exagérant à l'excès les fonctions vitales, peut rendre insuffisantes les facultés digestives de l'oiseau par rapport aux besoins d'un développement anormalement accéléré.

Il est important aussi de ne permettre aux jeunes que l'accès d'un terrain propre et inhabité par les volailles adultes.

Du moins ce sont là des conditions vers lesquelles il faut tendre. Nombre d'épidémies frappant les bandes de poussins, n'ont d'autre origine qu'une

infection par l'intermédiaire d'un terrain souillé d'excréments pathogènes, émis par les adultes.

La séparation de la mère et des poussins qu'elle a élevés se pratique vers l'âge de 6 semaines. Alors les oisons, maintenant emplumés, sont devenus de jeunes poulets pouvant subvenir seuls à leurs besoins.

Privés de leurs mères, les jeunes ainsi sevrés et entrant au sein du troupeau sont souvent malmenés par les sujets plus forts, et cela surtout au moment de la distribution des repas. Il est donc souvent utile de leur donner à manger à part, comme aussi pendant une certaine période de transition de les loger la nuit à l'écart, sur une litière épaisse, en attendant qu'ils soient capables de se percher.

Durant la nuit, les jeunes volailles sevrées ont encore besoin de chaleur qu'elles trouvent d'ailleurs en se groupant, groupage facilité par l'emploi de « mères froides » : cadres de bois recouverts de sacs ou de paillassons sous lesquels les oiseaux viennent tout naturellement s'assembler.

A trois mois, les poulets peuvent être incorporés sans risque au sein du troupeau d'adultes.

Elevage artificiel

Nous l'avons dit, c'est celui qui confie les poussins à un appareil producteur de chaleur, remplaçant celle qui est naturellement dégagée par la poule.

Ce mode d'élevage s'impose chaque fois qu'on a recours à la couveuse artificielle, soit pour produire « hors saison », soit pour produire en une seule fois le nombre de poussins dont on a besoin. S'il comporte plus de difficultés que l'élevage naturel celles là ne sont pas telles cependant qu'elles puissent être susceptibles de rebuter l'exploitant agricole, aviculteur non professionnel.

Les Eleveuses artificielles, de modèles très divers sont assez généralement de vastes abat-jour coniques, de dimension variable avec le nombre de poussins qu'il s'agit d'abriter, et chauffés en leur centre par le moyen d'un poêle à charbon, ou d'une lampe à pétrole, sources de chaleur isolées des poussins par un grillage protecteur. Le chapeau de l'éleveuse est généralement prolongé sur son périmètre circulaire par d'étroites bandes de flanelles juxtaposées et tombant verticalement au sol, franges formant un rideau suffisant pour clore l'atmosphère de l'éleveuse, sans gêner le va et vient de la sortie des poussins.

La bonne éleveuse doit réunir les conditions suivantes:

Produire facilement une température constante et uniforme ;

Permettre une large aération sans courant d'air ;

Etre d'un nettoyage facile ;

Etre construite de manière à éviter les causes d'incendie, d'asphyxie et d'écrasement des poussins.

Etre d'un chauffage peu onéreux ne nécessitant que peu de soins. Certains modèles d'éleveuses sont munis d'un régulateur de température, maintenant celle-ci constante quel que soit le nombre de poussins abrités à la fois.

Les dimensions de l'éleveuse doivent être que tous les poussins puissent avoir ensemble accès sous elle. Une éleveuse de 1 m. 10 de diamètre peut servir 200 poussins.

A la ferme l'éleveuse artificielle doit être disposée dans une *salle d'élevage*, nom dont on peut décorer tout local susceptible de répondre aux conditions ainsi énumérées :

Etre d'une bonne ventilation sans courant d'air, d'une luminosité suffisante, d'un nettoyage et d'une désinfection faciles, d'une température oscillant entre 10 et 18°.

Ce local peut être, en bonne saison, un simple abri ou un hangar, préférablement orienté à l'Est ou au Midi. Le sol n'en doit pas être froid, mais plancheté, tout au moins sur une certaine surface. C'est sur cette aire de bois que sera justement disposée l'éleveuse.

Les dimensions de la salle d'élevage en poussinière doivent être telles que les poussins puissent évoluer à leur aise : exercice physique essentiellement favorable à leur croissance. On a coutume de considérer que pour des poussins de moins de cinq semaines, une surface de 30 cm² par sujet est suffisante. Les conditions les meilleures seront réalisées si le local en question peut donner accès à des parquets naturellement enherbés ou ensemencés d'avoine ou de trèfle, où les jeunes oiseaux sont admis dès que la végétation atteint 5 à 7 cm. de haut. Cette jeune végétation a le meilleur effet sur la croissance.

Ces conditions d'installation étant réalisées, la *conduite de l'élevage artificiel* s'attachera avant toutes choses à l'obtention d'une température *optimum*.

L'éleveuse doit fournir une température de 35° à 38° environ pendant les 4 ou 5 premiers jours, température progressivement amenée à 30° vers le 15me jour, à 26° vers le 30e jour.

Les poussins eux-mêmes donnent d'ailleurs des indications dont l'éleveur doit tenir compte : ils se serrent les uns contre les autres et piaillent quand ils ont froid, s'éloignent du centre de l'éleveuse et se couchent isolément quand ils ont trop chaud. Les poussins qui pépient doucement sont satisfaits.

Le groupement des oisons sous l'éleveuse durant la nuit augmente assez nettement la température qui y règne. Si l'éleveuse ne possède pas de régulateur thermique, il est utile en conséquence, et chaque soir, de baisser légèrement la flamme de la source chaude pour éviter que les poussins ne soient pas gênés par une température excessive.

A mesure que les poussins avancent en âge, l'éleveuse est éteinte d'abord pendant la nuit, puis de plus en plus longtemps au cours même de la journée, pour être définitivement retirée vers l'âge de 5 à 6 semaines, correspondant bien à la période, où, en élevage naturel les poussins sont abandonnés par la mère.

Dès lors, les soins à donner aux jeunes sont sensiblement les mêmes que ceux que doivent recevoir les poussins élevés naturellement.

Alimentation des poussins et des jeunes

Que l'on ait recours à l'élevage naturel ou à l'élevage artificiel, les méthodes d'alimentation sont sensiblement les mêmes. Les notions relatives à la question sont donc applicables à l'un comme à l'autre.

Il faut bien reconnaître que l'alimentation des volailles à la ferme n'obéit généralement à aucun principe directeur rationnel. Le rationnement, bien ou mal pratiqué, commande cependant, — et très directement, — la production qu'on est en droit d'attendre des volailles : nous y reviendrons dans notre

prochaine étude. A beaucoup plus forte raison encore, l'alimentation des jeunes est importante à considérer en ce qu'elle commande leuf devenir et leur productivité ultérieure. C'est l'alimentation du jeune âge qui fait bien ou mal « partir » le sujet et qui le prédispose à sa future existence d'adulte.

Sans nous livrer ici à une étude théorique du problème alimentaire dont nous esquisserons les grandes lignes à propos de l'alimentation des poules pondeuses, nous nous bornerons à noter quelques indications pratiques concernant l'alimentation des jeunes, hors desquelles il ne saurait y avoir d'élevage productif.

Pendant les 48 à 72 heures qui suivent l'éclosion, le poussin doit être tenu au chaud, sans recevoir aucune nourriture.

Avant d'absorber le moindre aliment extérieur, il doit, en effet, résorber, épuiser les matières de réserve qu'il a apportées en venant au monde, et qui ne sont autre chose que le vitellus ou « jaune » de l'œuf dont il est issu.

Un poussin nouveau ne refuse d'ailleurs habituellement la nourriture qu'on aurait l'imprudence de lui présenter. Si on l'obligeait à l'absorber, de l'entérite s'ensuivrait presque fatalement.

Les premiers repas distribués seront rationnellement constitués par de l'œuf cuit dur et haché (un œuf pour 15 poussins) mélangé à des miettes de pain rassis (1).

Jusqu'au 20e jour le programme alimentaire peut être ainsi établi :

8 heures : grain concassé et mélangé ;
9 heures : mélange sec à discrétion, verdure hachée ;
11 heures : œuf dur et mie de pain (un œuf pour 25 poussins ;
13 heures : mélange sec à discrétion ;
16 heures : grain concassé et mélangé.

Le mélange de grains dont il est ici question peut être constitué par 2 ou 3 espèces des grains suivants :

Blé, Maïs, Avoine, Riz, Sorgho, Orge, Sarrazin.

Le mélange sec indiqué peut avoir la composition suivante :

Pour 100 kgs. :	Avoine concassée.....	45 kgs
—	Recoupes.....	15 kgs
—	Son.....	10 kgs
—	Farine de maïs.....	20 kgs
—	Farine de viande.....	5 kgs
—	Coquilles d'huîtres pulvérisées.....	5 kgs

Ce programme peut apparaître exagérément compliqué. Il ne l'est pas si l'on procède avec méthode.

La fréquence et la multiplicité des repas au cours des trois premières semaines ne sont pas de luxe inutile comme on peut être tenté de le croire. La composition du mélange n'est pas intangible. Nous avons eu l'occasion cependant d'en vérifier longuement l'excellence et croyons indispensable de souligner le danger des simplifications excessives. C'est pour le moins vers un programme alimentaire ainsi défini qu'il faut, en tous cas, tendre.

Ces aliment doivent être distribués dans des augettes ou des trémies évitant le gaspillage et leur souillure par les excréments.

---

(1) Certains auteurs signalent cependant le danger de la distribution d'œufs, même cuits, en ce qu'ils peuvent être une cause de propagation de diarrhée blanche. Il convient donc de ne les faire entrer dans l'alimentation des jeunes que si l'on est certain de la salubrité de leur origine.

L'addition de lait à l'eau de boisson pendant le premier mois stimule favorablement la croissance. Le vin coupé d'eau apparaît de même comme un tonique excellent.

La verdure (salade, choux, orties, etc.), est particulièrement utile à distribuer qnand les poussins ne disposent pas d'un parcours herbeux.

A partir du 20e jour pain et œufs durs seront supprimés et les poussins progressivement habitués à un repas de pâtée humectée.

Ce régime, au nombre des repas lentement ramené à 3 pourra persister jusqu'à 3 ou 4 mois.

A parti de 4 mois le régime peut devenir par exemple celui-ci :

8 heures : pâtée mouillée (ce que les sujets peuvent absorber en une heure).

10 heures : mélange sec à discrétion (formule ci-dessus indiquée).

16 heures : grain concassé en mélange.

De l'importance et de la richesse du parcours fréquenté par les oiseaux en liberté dépendra évidemment celles des rations distribuées. Mais il importe que celles-ci restent complexes et logiquement composées.

Si les poulets sont destinés à l'engraissement leur alimentation pourra être poussée encore, pour abréger la durée de leur carrière. La suralimentation est, par contre, inutile, voire même dangereuse, s'il s'agit de poulets destinés à la reproduction ou à la ponte.

(*à suivre.*) L. Monteil.

L'APPLICATION DE LA LOI SUR LA VITICULTURE DANS LE JURA AUX VIGNERONS A MOITIÉ FRUITS

Nous avions espéré que les démarches répétées de nos représentants arriveraient à faire comprendre à l'Administration des Contributions indirectes, que dans notre région du Jura le vigneron à moitié fruits est un exploitant indépendant et distinct de son propriétaire. On devrait considérer son exploitation comme nettement séparée de celle de son propriétaire et comme une exploitation isolée, ce qu'elle est bien en réalité.

En effet, le vigneron loue à son propriétaire un lot de vignes moyennant la moitié de la récolte, il le cultive avec son attelage, ses instruments à lui, quand et comme il le veut, il fournit les échalats et ne doit à son propriétaire que la moitié de la vendange produite. Il loge sa part, la presse et la soigne chez lui et en fait ce qu'il veut, la vend à son gré. Il fait la récolte lui-même ou avec des ouvriers qu'il paye lui-même, il est donc absolument indépendant dans sa culture et fait une déclaration de récolte séparée. Le propriétaire, d'après les usages des lieux, fournit le sulfate et le soufre, mais le vigneron fait ses traitements à son heure et à sa guise.

Il semble donc bien qu'il y ait ainsi toutes les caractéristiques d'une exploitation séparée de celle du propriétaire. Or, l'Administration n'admet pas ce point de vue et il arrive ce fait paradoxal que deux vignerons ayant récoltés l'un 12 hl. de vin et l'autre 7 hl. de vin pour leur part, dans des vignes à moitié fruits appartenant à un propriétaire ayant récolté plus de 400 hl., vont être obligés de fournir, celui de 12 hl., 19 l. 80 d'alcool pur et celui de 7 hl , 11 l. 55 ; le premier sera bloqué en outre pour 2 hl. 90 et le second pour 1 hl. 69.

Voici donc des vignerons qui ont une quantité à peine suffisante pour la consommation de la famille qui vont distiller : le premier 2 hl. 50 et être bloqué pour 2 hl. 50 soit en tout 5 hl. 40 sur une récolte de 12 hl. et le second distiller 1 hl. 50 et être bloqué pour 1 hl. 70 soit 3 hl. 20 litres sur 7 hl. de récolte totale. Voyez ce qui va leur rester !

Nous passons sur l'impossibilité qu'ont ces vignerons de distiller de l'alcool à 100° et même à 60° dans les alambics à feu mis en usage dans la région. Ils seront donc obligés d'acheter de l'alcool à environ 3 fr. le litre soit un impôt de 58 fr. 65 pour le premier et de 34 fr. 65 pour le deuxième, sans compter qu'ils seront obligés d'acheter du vin pour laisser leur quantité bloquée.

Je me demande si nos législateurs ont bien voulu mettre un impôt pareil sur de modestes vignerons qui n'ont d'autre tares que de n'avoir pas suffisamment d'argent pour être propriétaires, car dans ce cas ils auraient été libérés de toute prestation jusqu'à 200 hl.

Voyez aussi l'inégalité qu'ils ne pouvaient prévoir avec leurs collègues qui ayant des vignes à un propriétaire ayant fait moins de 200 hl. n'auront rien à fournir.

Si on considère qu'on ne peut imputer au vignoble jurassien la surproduction actuelle, puisque la superficie en vignes a diminuée de plus de moitié depuis la guerre de 1914, les malheureux vignerons du Jura sont donc les victimes des grands planteurs de l'Algérie et d'ailleurs. Est-ce bien juste.

Nous garantissons l'exactitude des chiffres ci-dessus et sommes à la disposition de ceux qui désireraient les consulter.

P. Gréa,
Membre de l'Office agricole du Jura,
Vice-président de la Chambre d'Agriculture,
Président du Syndicat des Agriculteurs
de l'arrond. de Lons-le-Saunier.

PARTIE OFFICIELLE

Les indemnités aux producteurs de plants de vigne

Décret du 22 avril (*J.-O.* du 25).

Article premier. — Les déclarations formulées en vue de bénéficier des dispositions de l'article 7 de la loi du 24 décembre 1934 par les producteurs définis à l'article 2 de l'arrêté du 8 mars 1935 et pour les produits énumérés à l'article 3 du même arrêté seront adressées à la préfecture conformément aux termes de l'article 5 du dit arrêté du 30 avril 1935 au plus tard par les soins des maires des communes sur lesquelles sont situés les exploitations des intéressés.

Art. 2. — Dans la semaine qui suivra la réception des déclarations, le préfet convoquera les membres d'une commission de contrôle départementale désignée par ses soins et composée comme suit : le Préfet ou son délégué, le Directeur des Contributions Indirectes du département, le Directeur des Services agricoles, un représentant de la Chambre d'Agriculture, deux représentants des producteurs de plants de boutures.

Art 3. — La commission départementale procèdera à un examen sommaire des déclarations et adressera d'urgence au préfet, des propositions en vue de la désignation des comités de contrôle locaux chargés de vérifier le bien fondé des déclarations quantitativement et qualitativement et de procéder en outre à la destruction immédiate des produits invendus.

Art. 4. — Les comités de contrôle locaux seront composés de la manière suivante : un membre de la commission départementale, deux experts choisis sur une liste présentée par la Chambre d'Agriculture, un représentant de l'administration des Contributions indirectes.

Le nombre des comités de contrôle variera proportionnellement au nombre de déclarations formulées dans le département.

Art. 5. — Les Comités de contrôle locaux procèderont à partir du 15 mai 1935 et dans un délai aussi court que possible à la vérification des déclarations et à la destruction des produits invendus. Les plants seront présentés aux comités de contrôle ; arrachés ils devront être dans l'état de préparation où ils se trouveraient s'ils étaient présentés en vue de la vente. Cette dernière disposition s'appliquera également aux boutures. La destruction aura lieu sur place immédiatement après la vérification. Un procès-verbal de destruction sera établi visé par le représentant de l'administration des Contributions Indirectes et remis au déclarant. Toutefois, les lots au sujet desquels se produiraient des contestations entre les déclarants et contrôleurs seront conservés et entreposés dans un lieu déterminé sous la garde du maire afin de permettre éventuellement un nouvel examen.

Art. 6. — Les comités de contrôle établiront ultérieurement un rapport qui mentionnera les plants et boutures détruits lors de la visite du comité dans l'exploitation du déclarant. Ce rapport fera état des différences entre les quantités détruites ainsi que des contestations visées à l'article précédent, il sera soumis à la commission départementale qui se réunira, à cet effet, au début du mois de juin 1935.

Art. 7. — La commission départementale, après avoir examiné les différents rapports présentés par les comités de contrôle locaux remettra au préfet ses avis et propositions concernant le paiement des invendus. Elle formulera également des propositions au sujet de l'établissement du prix moyen pratiqué dans le département au cours de la présente année et des deux années précédentes.

Le préfet transmettra d'urgence au ministre de l'Agriculture les déclarations formulées par les producteurs de son département accompagnées des différents rapports et avis présentés par la commission départementale et les comités de contrôle locaux ainsi que de son avis personnel.

Art. 8. — Le Ministre de l'agriculture fixera, sur l'avis de la commission prévu à l'article 3 de la loi du 4 juillet 1931, les prix moyens qu'il conviendra d'adopter pour le paiement de la moitié de la valeur des produits invendus. Il déterminera ensuite par arrêté, la somme revenant à chacun des déclarants. La diminution de superficie de pépinières exigée par le second paragraphe de l'art. 7 de la loi du 24 décembre 1934 est fixée au minimum à 15 pour cent, en prenant comme élément de comparaison les campagnes 1931-1932 et 1934-1935. Les producteurs de plants racinés, greffés et de plants racinés simples, dont les déclarations feront ressortir une réduction inférieure à cette proportion seront écartés du droit à indemnité.

L'ensemble des superficies exploitées par les tâcherons, pour le compte d'un pépiniériste, devra également avoir été réduit de 15 p. 100 au minimum, pour que le pépiniériste puisse être indemnisé. Les propriétaires de pieds mères producteurs de boutures greffables n'auront à justifier d'aucune diminution de de superficie. Les indemnités dues aux déclarants inscrits au débit du compte prévu à l'article 4 de la loi du 24 décembre 1934 seront mandatées et versées aux intéressés par les soins du service des alcools.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux cinq premiers mois des campagnes 1934-1935 (Février)

CAMPAGNE 1933-1934		1934-1935		1933-1934	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU		Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
PRODUCTION		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
QUANTITÉS D'ALCOOL provenant de la Distillation	Vins	«	220.021	»	117.081
	Piquettes, marcs et lies de vin	»	280.295	»	231.601
	Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	353.688	»	313 679
	Fruits autres que les précédents	»	42.320	»	21.663
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	8 894	»	10 216
	Substances farineuses	975	»	1.347	»
	Betteraves	299.079	»	226.924	»
	Mélasses	2.873.256	»	2.205.113	»
	Autres substances	8.914	15	6 671	20
	Totaux	3.184 224	905.233	2.449.055	694.260
TOTAL DE LA PRODUCTION		4.089 457		3 134.310	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage		25.713		50.503	
Importations (d'après les écritures de la Douane)		179 968		165 345	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1934	libres	1.541.407		»	
	réservés à l'Etat	1.216.103		»	
Stock 1933	libres	»		1.434.375	
	réservés à l'Etat	»		1.739.119	
TOTAL DES RESSOURCES		7 052 648		6 523 657	

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole Coloniale d'agriculture de Tunis. — *Prochain concours d'admission.* — L'Ecole Coloniale d'agriculture de Tunis fut fondée en 1898 pour répondre à la nécessité d'un formation scientifique qui n'a fait que s'accentuer depuis. En deux années d'études, elle dispense les connaissances nécessaires pour se lancer dans cette branche de l'activité économique : les fils d'agriculteurs complètent la pratique qu'ils ont acquise auprès de leurs parents par des études techniques plus générales ; les jeunes gens se destinant à la gestion de domaines y acquièrent le bagage qui leur est nécessaire ; ceux qui désirent exercer des fonctions publiques, diriger un laboratoire, ou exploiter rationnellement une branche de l'immense domaine agricole trouvent sur place tous les éléments utiles pour réussir.

Par ses programmes d'admission et ses méthodes d'enseignement, l'Ecole Coloniale d'agriculture de Tunis se range parmi les Ecoles Supérieures d'agriculture ; son enseignement adapté aux conditions spéciales du milieu Nord-Africain et du bassin méditerranéen.

Elle forme des directeurs techniques pour les services privés ou publics touchant à l'agriculture nord-africaine.

A la fin de leurs études les élèves réguliers ayant satisfait aux épreuves exigées reçoivent, le Diplôme d'Ingénieur de l Ecole Coloniole d'agriculture de Tunis.

Le concours aura lieu les 3 et 4 juillet ; les demandes doivent parvenir au Directeur de l'Ecole avant le 10 juin.

XIX^me^ Foire de Bordeaux. — Coloniale et Internationale, 16 juin-1^er^ juillet 1935 — *Fête des Provinces françaises.* — Comme en 1933 et 1934 *Le Terroir* organise pendant la Foire une fête des Provinces françaises.

Cette manifestation d'un puissant intérêt aura lieu le jeudi 27 juin. Le soir, à 20 heures, dans l'admirable salle du Grand Théâtre, sera donnée une représentation composée de scènes costumées, de danses, de chants, etc .., évoquant les coutumes anciennes de chaque province, ses traditions, sa musique, ses costumes son Folk-Lore... faisant revivre le passé, la personnalité de toutes les petites patries unies aujourd'hui dans la grande Patrie Française.

Des réductions de 40 et 50 o/o sont accordés par les Compagnies de chemins de fer.

BIBLIOGRAPHIE

Annuaire International de Statistique agricole, 1933-1934.

Publications de l'Institut International d'Agriculture.

Ce volume, publié récemment par l'Institut International d'Agriculture, Rome, est l'ouvrage de documentation statistique relatif à l'économie rurale le plus vaste et le plus complet qui existe. Il embrasse tous les produits agricoles qui figurent sur le marché international, du froment à la laine, du tabac au sucre, du thé aux produits oléagineux : dans ce volume, sont pris en considération tous les pays du monde. Les bibliothèques, les économistes, les agriculteurs, les banques, les grandes maisons de commerce, les fabricants de machines agricoles, les maisons d'engrais chimiques, les industriels pour la transformation des matières premières, tous ont un grand intérêt à consulter ce volume.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Sauf quelques achats en réassortiment comme le commerce doit toujours en faire, quel que soit son stock en cave, les affaire de gros à gros restent toujours sans animation. On se contente d'acheter un foudre lorsqu'on trouve une véritable occasion permettant d'abaisser la moyenne des prix payés, et de pouvoir lutter ainsi contre la concurrence.

Parmi les quelques transactions opérées on cite des vins rouges de 8°6 du Midi payés 76 fr., des 9° 78 fr., des Corbières 11° 98 fr. l'hecto sur gares de de Paris.

Dans Paris les prix affichés par le commerce de détail sont très divers pour les vins courants, depuis 1 fr. le litre quelquefois à titre de réclame.

LANGUEDOC. — Aucune amélioration jusqu'ici.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 29 avril 1935	Cours du 6 mai 1935
Aramon de plaine..	8° à 9°, 80 à 85 fr.		
Montagne.....	9°5 à 10°, 90 à 100 fr.	4,25 à 4 fr. 50	4,00 à 4 fr. 25
Costières	11°5 à 12°, 120 à 135	5 à 5 fr. 50	5 à 5 fr. 50
Costières supérieur.	»		
Vins rosés.....	»		
Vin blanc d'aramon.	9,00 à 9 fr. 50 le degré Clairette de 10°5 à 12° 10.50 à 11,50	Clairette, 5 fr.	Blancs Picpoul, 4 fr. 75

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Nimes : 300 hl., 9°2 42 fr. ; près La Calmette : 250 hl., 8°8 36 fr. ; Coopérative Aigues-Mortes : 320 hl., 9°5 40 fr. ; près Nîmes : 400 hl., 9° 40 fr. ; près Monfrin : 300 hl., 9° 42 francs, vin de café.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 30 avril 1935	Cours du 7 mai 1935
8°5 à 10°.....	75 à 98 fr. l'hecto	4,50 à 5 fr. 00	4,25 à 4 fr. 50
10° à 11°.....	95 à 110 fr.	le degré	le degré
Vins rosés.....	pas d'affaires		
Vins blancs.....	idem		

Sète *Chambre de Commerce. — Bourse de Sète.* — Marché du 1er mai 1935.

Le marché de Sète n'a pas eu lieu et il n'a pas été publié de cote.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — Cote officielle des vins.

	Cours 1934	22 avril 1935	29 avril 1935
Rouges	—	—	—
Plaine 9° à 11°.....	80 à 85 fr.	4,50 à 5 fr. 25 le degré	4,00 à 4 fr. 75 le degré
Coteaux 9° à 11°....	85 à 110 fr.		
Ht-coteaux 8°5 à 10°.			
Rosés			
Courants.....	72 à 85		
Supérieurs.....			
Blancs			
Courants 10 à 11°...	77 à 100		4,50 à 5 fr. le degré
Supérieurs 10° à 11°5			

Béziers. — *Ventes de vins.* — Près Béziers : 2.300 hl., 11° 42 fr.; près Laurens : 145 hl., 9°2 42 fr. ; près Colombiers : 106 hl. 9°9 42 fr. ; près Béziers : 500 hl., 9°2 42 fr. ; près Boujan : 176 hl., 9°2 40 fr. ; près Béziers : 523 hl., 11°4 50 fr. 75 ; près Pézenas : 615 hl. 10°8 47 fr. ; près Cazouls : 750 hl., 10°2 42 fr. ; près Cazouls : 484 hl., 10°6 45 fr. ; près Bassan : 745 hl., 10°2 42 fr. 50; près Narbonne : 1.000 hl., 9°5 42 fr. ; près Montredon : 1.280 hl., 10°1 42 fr. ; près Marseillan : 2 000 hl., 10°6 45 francs.

Olonzac. — Vins rouges, 4 fr. 50 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 5 mai 1935 : vins rouges 9 à 12°, 4 fr. 25 à 4 fr. 75 le degré.

Pézenas. — Cours du 4 mai 1935 :

Vins rouges, de 4,75 à 5 fr. le degré; rosé 4.75 à 5 frs ; blanc, 4,75 à 5 frs L'hectolitre nu.

AUDE. — **Carcassonne.** — *Chambre de Commerce — Cote officielle des vins* — Cours du 4 mai : de 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le degré.

Narbonne. — *Cote officielle du 2 mai 1935.* — Vins du Narbonnais : 4 fr. 25 à 4 fr. 75 le degré.

Nous pouvons signaler en outre les affaires suivantes :

350 hectos, 8°8 à 39 fr. ; 200 hectos, 9° à 39 fr. ; 250 hectos, 9°5 à 42 fr. ; 340 hectos, 10°3 à 45 francs.

Lézignan. — *Cote officielle du 1er mai 1935.* - Le 1er mai, la plupart des maisons de commerce de Lézignan ont chômé et la réunion hebdomadaire n'a pas eu lieu.

Toutefois la cote suivante a été publiée.

Lézignan-Corbières. — Minervois et Corbières, de 4,75 à 5 fr. 25 le degré.

Limoux. — Cours sur la baisse du marché précédent. On cote à 4 francs et 4 fr. 50 le degré-hectolitre. Pas d'affaires faites.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Cours en 1934	Cours du 27 avril 1935	Cours du 4 mai 1935
—	—	—
8°5 à 11°, 8,50 à 9 fr.	Vins	Vins
	8°5 à 9°, 4 fr. 50	8° à 9°, 4 à 4 fr. 25
11° à 12°, 9,00 à 9,50	9 à 12°, 4,00 à 4,50	9 à 12°, 4 fr.
le degré	le degré	le degré

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Situation sans changement.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — *Cours officiel des vins.* — Marché de 1er mai. — Région : rouges, rosés, blancs, 8°5 à 11°, 4 00 à 4 fr. 50 l'hecto-degré. Algérie, rouges, rosés et blancs, 11° à 12°, 6,25 à 7 fr. 00 l'hecto-degré.

CENTRE. — A *Mont-près-Chambord.* La cave coopérative a vendu du vin de 12 degrés à 5 fr. le degré, et un autre lot à 5 fr. 50.

Dans le Vendomois, les 2/3 des vins blancs sont vendus. Il reste à vendre quelques petits lots de rouge et de pineau blanc. Les cours s'établissent de 80 à 100 francs la barrique de 220 litres. Le 15 avril, on cotait 110 fr. la barrique pour les petits vins blancs, 180 pour les pineaux blancs, 130 à 150 pour les vins rouges.

A *Rilly-sur-Loire*, les vins blancs et rouges se vendent 6 à 7 francs le degré-hecto, suivant qualités.

A *Boule* (Loiret), la vente était assez active ; les cours se tenaient à la mi-avril, assez fermement, à 280 francs la pièce, 300 francs au détail.

A *Mareau-aux-Prés*, les noahs se vendaient 100 francs les 200 litres.

ANJOU. — En Anjou, les cépages précoces ont eu quelques bourgeons gelés.

Les muscadets se vendent difficilement à des prix en baisse.

Par contre, la vente est bonne pour les noahs destinés à la distillation. La vente est facile pour les rouges, surtout pour les othellos qui sont, cette année, d'une qualité exceptionnelle.

Les vins de 8 degrés se sont vendus 100 à 110 francs la barrique, les 9° et 9°5, 135 francs la barrique.

En noah, les deux tiers des vins sont livrés ; en othello, la moitié au moins.

Dans le Sarcerrois, la vente est lente et irrégulière. Les sauvignons présentent un grand choix, leurs prix varient entre 250 et 400 francs l'hecto. Les pineaux rouges 150 francs l'hecto en moyenne, et même 125 francs Les pineaux rosés de 150 à 200 francs, suivant qualité.

LOIRET. — **Orléans** — Vin rouge du pays, Gris Meunier, suivant crus, la pièce nue, 250 à 300 ; Vin blanc de Sologne, la pièce nue, 120 à 150 ; Vins blancs de Blois, nu, les 228 litres, 110 à 130.

DORDOGNE. — Quelques affaires ont été difficilement conclues aux prix ci-dessous :

Rouges : 45 à 50 fr. le degré-tonneau.

Blancs secs 10° à 12° : 45 à 55 fr. le degré-tonneau.

Blancs moelleux 12° à 14° : 60 à 80 fr. le degré-tonneau.

Un premier cru Haut-Montravel » a même été payé 85 fr.

En « Montbazillac » les achats se continuent assez régulièrement sur la base de 100 fr. le degré-tonneau.

BEAUJOLAIS ET MACONNAIS. — *Vins rouges.* — Mâconnais, la pièce, 150 à 180 ; Mâcon, 1res cotes, 175 à 250 ; Beaujolais, 2e choix, 200 à 250 ; Beaujolais, 1er choix, 300 à 500 ; Fleurie, 1er choix, 650 à 800.

Vins blancs. — Mâconnais, 2e choix, 250 à 300 ; Mâcon, 1res cotes, 300 à 500.

ALGÉRIE. — **Alger.** — On n'a pas coté les vins rouges extra faute d'affaires suffisantes ; les premiers choix ont fait de 4 fr. 75 à 4 fr. 50 le degré ; les deuxièmes 4 fr. 50 à 4 fr. 25 ; les troisièmes, de 4 fr. 25 à 4 fr. En rosés, affaires insuffisantes ; vins blancs à 5 fr. et vins bloqués à 3 fr. propriété.

Oran. — Vin rouge 4 à 3 fr. 75. — Rosé : 4 fr. à 3 fr. 50. — Blanc, arrondissement d'Oran : 4 fr. 50 à 4 francs.

Blanc de Mascara, rouge de Mascara, vins courants bloqués, mutés blancs et mutés blancs bloqués incotés.

Philippeville. — La propriété résiste et ne voudrait pas céder à moins de 4 fr. le degré.

LES ALCOOLS

Paris. — *Bourse de Commerce.* — Courant 402,50 ; prochain 410 ; juillet 417,50 ; 3 de juin 420 ; juillet-août 420 ; septembre 420. Tendance soutenue. Circulation 72 filières.

Nimes. — Trois-six bon goût 100 degrés, 350 à »»» fr. ; trois-six marc 330 à 340 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 325 à 330 fr.

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 350 à 360 fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 330 à »»» ; marc à 52°, 320 à »»» fr. ; extra neut e, 400 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus. Minimum 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°90°, 350 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86° 300 à 310 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Narbonne. Eau-de-vie de marc : 300 à »»» francs les 100 degrés. L'hecto nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 430 à 435 ; marc, 280 à 315 fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 3 mai 1935

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate ...	2,25 à 2 fr. 30 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	sans marchandise
— — 20 à 22 o/o —	idem
— — au-dessus 50 o/o	2 fr. 50 le degré A. T.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	sans marchandise

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 60 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance lourde surtout sur le livrable.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux de coprah courant manque ; Tourteaux de coprah supérieur 63 ; Tourteaux de coprah 1/2 blanc 66 ; Tourteaux de coprah ceylan 72 ; Tourteaux de coprah cochin 81 ; Tourteaux d'arachides rufisque courant 40 ; Tourteaux d'arachides rufisque blanc 42 ; Tourteaux d'arachides rufisque extra-blanc 47. Ces prix s'entendent au 100 kilos franco ou quai Marseille.

SOUFRES ET SULFATES

Sète. — Soufre trituré, le ballon de 100 kg., 70 à 75 fr. ; sublimé pur, le ballon de 100 kg., 89 à 95, sur wagon gare Sète.

Marseille. — Sublimé, 83 fr. ; trituré raffiné, 80 fr. ; trituré, 69 fr. ; canons, coulé en candi, 76 fr. ; sulfate de cuivres 98/99 cris, 129 fr. ; sulfate de fer en sacs de 100 k., 23 fr.

PAILLES ET FOURRAGES

Béziers. — Fourrages pressés, les 100 kilos, gare Béziers : foin à faible densité, 27 fr. ; luzerne à faible densité, 29 fr. ; paille de blé, 22 fr. ; d'avoine, 20 fr. ; paille Pertuis H. D., 26 fr. ; paille rouleau Pertuis, 28 fr. ; foin de Crau, première coupe, 34 fr. ; deuxième coupe, 32 fr. ; foin de Vaucluse, 30 francs.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 28 avril au samedi 4 mai 1935

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1935		1934		1935	1934
	maxima	minima	maxima	minima	mil.	mil.
Angers						
Dimanche..	14 8	8.0	25.0	11.4	«	4.6
Lundi.....	13.6	7.0	23.6	11.8	2 4	»
Mardi.....	12.0	5.4	17.8	12.6	1.3	7.3
Mercredi...	17.8	7.2	13 8	6.0	5.8	1.0
Jeudi.....	15 0	5.6	13.8	8.7	«	2.7
Vendredi...	12.8	3.4	15 0	7 2	«	0.7
Samedi.....	17.0	6.4	15.4	6.0	1.2	2 6
Total ...					59.0	88 8
Angoulème						
Dimanche...	14.8	8.3	26.7	10.9	trac.	7.3
Lundi.....	14 3	4.6	27.0	13.3	1.0	8.6
Mardi.....	11.8	5.1	19.5	13 0	5.5	24.5
Mercredi....	10.6	8.2	15 5	8.2	18.3	9.6
Jeudi.....	15 4	4.2	17 6	6 8	0.3	3 6
Vendredi...	15.2	3.3	15 9	7 2	1.1	2.0
Samedi.....	15.0	2 7	15.4	1.2	»	«
Total.. .					77.7	193.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	14.5	8.0	28.1	10.8	17.0	12.2
Lundi.....	17.0	2 0	29.0	10.6	trac.	9.1
Mardi.....	11.2	5.0	28.3	14 8	12.0	trac.
Mercredi....	10.0	6.2	15.7	10.3	1 0	«
Jeudi.....	13.9	6.8	15 0	8 3	12 0	0.2
Vendredi...	13.0	0.2	15.4	6.7	0 1	2.9
Samedi.....	12.2	0.2	17 3	0.7	2.0	«
Total...					71.2	61.3
Bordeaux						
Dimanche ..	15.3	8.1	27.3	10.7	2.8	11 4
Lundi.....	14.7	5 8	28.1	11.2	5 9	3.2
Mardi.....	13.0	7.1	23.8	13 0	7.1	20.6
Mercredi...	13.4	4.6	16.0	6.5	3.0	3 6
Jeudi.....	16.7	7.0	18 0	5 7	1.6	5.2
Vendredi..	15.9	4 8	16.1	5.3	2.4	7.2
Samedi.....	18.0	2.8	17.0	2.8	»	0.6
Total....					66.8	184.3
Toulouse						
Dimanche ..	13.1	9.8	19.9	11.4	1.4	0.9
Lundi.....	16.9	1.4	22.2	10.2	3.7	0.6
Mardi.....	10 2	5.6	18.2	10.8	26.0	13.0
Mercredi...	14.6	4.2	12.6	11.9	1.2	1.0
Jeudi.....	15 8	8.4	17.9	6.2	0.9	0.8
Vendredi..	15.8	4 1	17.3	5 2	«	0 4
Samedi.....	17.4	4.2	15.1	7.9	«	0.8
Total....					103.2	123.9
Perpignan						
Dimanche...	10.0	9.6	18.6	12.6	2 6	18.4
Lundi.....	15.5	4.7	19.1	6 9	»	«
Mardi.....	14.8	6.6	20.9	12.6	1.0	«
Mercredi ..	18.6	5.2	20.5	10.4	trac.	»
Jeudi.....	19.1	10.9	19.6	9 8	1.9	«
Vendredi...	18.7	10.6	20.3	8.6	»	1.9
Samedi.....	21.6	10.7	17.5	13.0	«	0.9
Total....					35.4	57.2

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1935		1934		1935	1934
	maxima	minima	maxima	minima	mil.	mil.
Mourmelon						
14.6	8 6	26.8	11 8	1.1	1.4
15 2	8.0	27.8	10.8	1 5	19.7
19.6	4 2	22.2	12.8	0.3	3.4
17 8	7.2	15.0	10.2	15.2	2.7
15.0	5.6	15.0	4 0	5.5	5.5
13 8	7.6	13 0	5.0	1.7	0.8
17.0	6.8	15.4	4.0	1.0	0 1
				86 0	100.0
Dijon					
16.4	6.0	21.8	9.2	1.8	15.0
17 2	5.9	23.4	9.0	4.5	11 5
19.0	5 2	26.1	10.4	1.3	trac.
10.8	6.8	18.0	9.8	9.5	0.4
8.4	6.6	16.1	6 0	2.1	0.9
10 8	5 2	16.0	7.0	3.4	1.7
13 6	7.0	17.6	3.0	10.2	4.2
				96 2	83 3
Lyon					
15.9	6.5	28 1	10.8	trac.	»
10.4	6 3	29 0	10 6	15.3	13.5
13.9	7 0	28 3	14.8	5 8	»
10.3	6.3	15.7	10 7	14.2	0.3
9.2	7 6	15.0	8.3	8.1	0.1
11.2	5.4	15.4	6.7	trac.	11.4
12.4	7.9	16.9	4.2	1.3	18.1
				141 6	109.7
Marseille					
15.9	10.2	19.8	6.4	0.2	31.6
17.6	9.7	21 0	6.2	8.8	trac.
15.6	8.3	17.0	9.3	20 1	»
15 9	10.3	17.0	7.3	trac.	3 6
15.5	10.4	18 1	8.0	0.7	«
17.3	5.2	18.9	6.1	»	trac.
18.4	7 7	17.1	8.8	»	12.9
				100 0	142.5
Montpellier					
22 0	5 9	14.9	11.9	»	12.6
21 0	10.1	15.9	10.5	»	11.3
22.8	5 0	17.5	7 2	«	0.3
21 1	8.0	24.0	6.5	»	9.4
21 4	3 9	23 0	12 1	«	0.4
18.2	7.2	17.9	11.9	»	trac.
16.9	10 0	21.6	8.1	24.9	»
				64.6	252 4
Alger					
23.0	5.0	»	«	»	»
24.0	6.0	»	»	«	»
23.6	6.7	«	»	»	»
28.3	8.8	»	«	»	«
32 1	10.3	»	«	siroc.	»
28.1	15.7	«	»	siroc.	»
23.1	9.9	»	»	»	»
				59.9	«

Observations. — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.